

Rezept

# Lachsbutter

Ein Rezept von Lachsbutter, am 25.04.2024

© Fotos mit Geschmack, Ulrike Schmidt und Sabine Mader



## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>150 g</b> zimmerwarme Butter                 | <b>100 g</b> geräucherter Lachs mit einem möglichst langen Haltbarkeitsdatum |
| <b>5 Zweige</b> frischer Dill (oder Petersilie) | <b>1</b> Bio-Zitrone   |
| Salz  | schwarzer Pfeffer aus der Mühle  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 ROLLEN À 125 G | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Butter in einen tiefen Teller geben und mit einer Gabel verkneten. Den Lachs sehr fein hacken, zur Butter geben und unterkneten.

2. Dill waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zitrone waschen, abtrocknen und etwa ein Achtel der Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen.
- 
3. Kräuter, Zitronenschale, 2 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer zur Butter geben und gründlich unterkneten. Die Butter 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Dann in zwei Portionen auf Butterbrotpapier geben und zu Rollen formen. Die Butterrollen komplett in Papier wickeln und weitere 15 Min. kühlen.